



Firmas líderes del equipamiento y servicios con la II Convención de Cocinas Centrales

20-05-2015

Pasada la celebración de la *II Convención de Cocinas Centrales*, queremos que conozcáis un poco mejor a las 20 firmas patrocinadoras que han apoyado el evento y a quienes agradecemos enormemente su colaboración. Informaros también que, con el objetivo de facilitar la comunicación entre los congresistas y las empresas proveedoras, hemos puesto en marcha la iniciativa *Pregunta al experto*.

El pasado 28 de mayo celebramos la *II Convención de Cocinas Centrales*; como ya sabéis, un congreso de colectividades organizado por www.restauracioncolectiva.com y *Hostelco*, y que cuenta con la colaboración técnica de *Anta*. La foto final de los patrocinadores del evento quedó formada por 20 firmas, a quienes agradecemos enormemente su apoyo al congreso.

Oneworld Packaging, *Ilpra Systems*, *Foodtopía*, *Oms y Viñas*, *Santos Grupo*, *Euroline*, *Distribuidora Joan*, *Rational*, *Macfrin*, *Repsol*, *Nutripack*, *Charvet*, *Zummo*, *Alfa*, *Fagor Industrial*, *Aco*, *Fritermia*, *Dynamic*, *Intecno* y *Brita*, han entendido nuestra filosofía y vislumbrado nuestro objetivo que no es otro que el de unir fuerzas para cohesionar el sector de las colectividades y poder trabajar juntos para posicionarlo en el lugar que se merece; tras la puesta en marcha hace casi dos años de la revista *on line* www.restauracioncolectiva.com, este congreso es un segundo gran paso para seguir caminando en esta dirección que nos hemos marcado.

No podemos olvidar que la restauración social es la responsable de alimentar diariamente a colectivos tan vulnerables como los pacientes ingresados, los escolares o a las personas mayores, entre otros; y mueve además un volumen de negocio anual, según los últimos datos, de 4.000 millones de euros, de los cuales, un 46% es restauración subcontratada ([dato, enero de 2014](#)).

A pesar de todo sigue siendo una restauración invisible y sobre todo, poco valorada y reconocida, anulada por los flashes y el glamour de la 'alta' gastronomía y la restauración comercial en general.

Iniciativa *Pregunta al experto*

Con la idea de poner al alcance de patrocinadores y congresistas una herramienta más para que estén en contacto, desde la organización de la *II Convención de Cocinas Centrales* hemos puesto en marcha la iniciativa *Pregunta al experto*, una vía directa de comunicación entre los profesionales del sector y las empresas proveedoras que participan en el evento.

A través de un mail directo con una persona de cada una de las firmas, los congresistas pueden mandar cualquier tipo de consulta sobre los productos/servicios que ofrece cada una de las marcas. Esto se ha hecho pensando en las personas que no hayan tenido tiempo, el propio día de la convención, de preguntar directamente a los representantes de las firmas lo que consideren oportuno.

Estos son nuestros patrocinadores

A continuación os dejamos una breve reseña de cada una de las firmas participantes para que las podáis conocer un poco mejor:

- **Oneworld Packaging** estará en la convención mostrando su producto e informando sobre las grandes ventajas que el uso de sus **bandejas biodegradables** puede aportar a las cocinas centrales que busquen un producto sostenible que, además, presente características técnicas inigualables y un alto rendimiento. Las bandejas de Oneworld Packaging están fabricadas a partir de pulpa de celulosa moldeada de alta densidad.
- **Ilpra Systems España** forma parte de la multinacional italiana Grupo Ilpra y su objetivo es ofrecer soluciones continuas e información sobre las últimas novedades y las tecnologías más avanzadas que aparecen en el mercado. Especializados en equipos de envasado, termoselladoras, termoformadoras... así como en envases y films, Ilpra cuenta también con una amplia gama de maquinaria de elaboración para cuarta y quinta gama de productos alimentarios.
- **Foodtopía** ha diseñado un sistema de cocción que integra cuatro equipamientos que conforman una instalación sorprendente por sus prestaciones y productividad, además de por su filosofía social, medioambiental y sostenible. Se trata de un **un nuevo sistema de entender la cocina** que nace con premio, el galardón Innovanta 2015 al mejor desarrollo de I+D+i otorgado por Anta.
- **Oms y Viñas** es una firma con una larga tradición en el sector de la hostelería. Fue fundada en 1884 y desde entonces su actividad ha estado centrada en el suministro de equipamiento para la hostelería y colectividades. En 2014, Oms y Viñas ha culminado **dos proyectos de cocina** que, por su naturaleza y envergadura, son emblemáticos a nivel nacional: la cocina central de Serunión en San Fernando de Henares y la cocina central del grupo HM en Hospital Sur en Madrid.
- **Santos Grupo** es una compañía multinacional especializada en la organización integral, diseño y equipamiento de cocinas profesionales. Santos Grupo cuenta en su currículum con más de 500 cocinas completas equipadas.
- **Euroline** cuenta con más de 20 años de experiencia en el sector y ha llevado a cabo casi 200 proyectos de cocinas profesionales, entre los cuales destacan: el del Centro Médico New Teknon, la Torre Agbar, el **Nou Hospital de la Santa Creu i Sant Pau** o **Novo Hospital de Vigo**, además de varias cocinas centrales y los centros penitenciarios de Brians 2 y Els Lledoners. Euroline ejerce como consultoría funcional y técnica, y desarrolla sus proyectos en función de las necesidades de sus clientes, a los que también proporciona formación. Sus servicios van desde el desarrollo del proyecto hasta su ejecución, ofreciendo también un eficaz servicio postventa.
- **Distribuidora Joan** es una empresa de distribución de equipamiento para hostelería, limpieza, higiene y mantenimiento industrial. Su filosofía: ofrecer a los clientes los mejores productos del mercado, aconsejando la solución más adecuada a cada necesidad. Su amplia variedad de productos (celulosa, productos químicos, material y equipos de limpieza, equipamientos de cocina, carros, artículos de un sólo uso, equipamiento de comedor, gestión de desechos...) les permite dar un servicio integral a diferentes sectores industriales en el ámbito de la hostelería y las colectividades.
- El grupo **Rational** es el líder de mercado y tecnología a escala mundial para la preparación térmica de alimentos en cocinas profesionales. La empresa fundada en 1973 tiene más de 1.300 empleados, más de 800 de ellos en Alemania. El principal objetivo de la empresa es ofrecer el máximo beneficio a sus clientes en todo momento. Rational tiene también un compromiso por la sostenibilidad, que se refleja en principios para la protección del medio ambiente, el liderazgo y la responsabilidad social. **Numerosas distinciones internacionales** demuestran año tras año la gran labor realizada por Rational.
- **Macfrin**, a pesar de su corta historia, ha conseguido posicionarse en un lugar inmejorable en el mercado de la fabricación y distribución de maquinaria para la hostelería. Desde sus inicios se ha caracterizado por estar siempre pendiente de la evolución de la tecnología y de los avances en el sector. Dispone de una amplia gama de productos (cocción, muebles calientes, frío industrial, lavado, ventilación, maquinaria auxiliar...) capaces de cubrir cualquier necesidad del mercado. Todos sus productos están fabricados bajo un exigente control de calidad y con las máximas garantías de funcionamiento y durabilidad.
- **Repsol** es una empresa energética integrada, que distribuye y comercializa entre sus productos el gas propano, siendo uno de sus principales usos el dedicado a cocinas industriales y hostelería en general. Su distribución energética llega a cualquier lugar de península y Baleares mediante envases industriales, depósitos individuales o en redes de canalizado. Repsol aporta las cualidades del gas propano (una energía limpia en emisiones contaminantes y de baja huella de carbono) y facilita servicios energéticos integrales para soluciones adaptadas a cada instalación.
- **Nutripack** es una compañía multinacional perteneciente al Grupo Proplast especializada en aportar soluciones globales para el mundo de las colectividades y food service, combinando bandejas inyectadas y/o termoformadas, con una completa gama de envasado y termosellado. Recientemente **ha renovado la prestigiosa certificación BRC/IoP** con la máxima calificación, Grado A.
- **Charvet** cuenta con una historia que se remonta a 1908 cuando **Alphonse-Benoît Charvet** se instala en Charavines e inicia su

actividad artesanal de fontanería. Tras casi un siglo de evolución y gestión familiar, en 1995 el grupo SIL compra Charvet y este hecho proporciona a la empresa un nuevo dinamismo que le permite modernizarse sin alterar su personalidad y su tradición. En la actualidad, Charvet está plenamente dedicada a la fabricación de cocinas profesionales, cuenta con unos ciento cincuenta empleados y está presente en veinte países, con filiales en España y en el Reino Unido.

– **Zummo** es la única empresa fabricante de máquinas exprimidoras de cítricos con un sistema vertical lo que garantiza un zumo de mayor calidad. La firma está presente en los cinco continentes desde hace 22 años y actualmente su gama abarca el sector horeca, vending y una red de quioscos móviles con forma de naranja gigante.

– **Alfa Hogar** es una compañía que ha sabido siempre cómo adaptarse a los cambios y a las necesidades de los consumidores, diseñando, desarrollando, fabricando y comercializando pequeños electrodomésticos desde 1920, que ayudan a mejorar la calidad de vida de las personas y, en este caso, concretamente de los profesionales de la hostelería.

– **Fagor Industrial** es un fabricante multiespecialista de equipamiento para la hostelería y la restauración colectiva. Con sus productos y servicios da respuesta a las necesidades de los profesionales de la hostelería, pudiendo actuar como un único proveedor y ofreciendo una solución específica, global y sobre todo, competitiva.

– **Aco** es el líder global en soluciones de drenaje. Su compromiso es hacer frente a las necesidades futuras para elevar los estándares de la industria. En el sector de la hostelería y las colectividades, Aco responde a los cambios y exigencias del sector centrándose en la higiene y diseño higiénico. *HygieneFirst*. las soluciones de Aco abordan dos de las mayores preocupaciones de las colectividades, la reducción del riesgo de contaminación de los alimentos y la optimización de los costes de limpieza. Incorpora a las instalaciones los principios de diseño higiénico que normalmente están reservados a los equipos que están en contacto con alimentos... De entre su amplia gama de productos destacan las soluciones de drenaje en acero inoxidable, separadores de grasas, estaciones de bombeo, tapas de registro, tuberías de acero inoxidable, zócalos de protección y protectores de esquina.

– **Fritermia** nació en 1979 con el objetivo y compromiso de ofrecer en el mercado los mejores productos y asesoramiento en el sector de la refrigeración industrial. Desde entonces ha trabajado en la misma línea pudiendo ofrecer en la actualidad marcas de primer nivel, como son los compresores 'Bitzer' y los evaporadores 'Roller'. La firma ofrece todo lo necesario para garantizar que sus instalaciones cumplan con todos los requerimientos respecto a calidad y eficiencia en términos energéticos y de mantenimiento.

– **Dynamic** es una de las marcas representadas por Guerrero Claude en España. Se trata de una firma gala especialista en batidoras y trituradores profesionales desde hace más de 45 años. Presente en las cocinas de todo el mundo, la compañía ha conseguido crear un modelo de triturador profesional para cada necesidad, desde el pequeño de tres litros, robusto y manejable para pequeñas preparaciones hasta el triturador de 200 litros de uso intensivo. El esmerado proceso de fabricación de sus equipos, desde los trituradores (hay más de 14 modelos) hasta las batidoras, exprimidores, pasapurés o cortadores, hace que todos ellos sean de sencillo manejo, fiables y con garantía de durabilidad.

Grupo Intecno está formado por una red de asociados capaces de ofrecer un servicio integral y homogéneo en cualquier punto del territorio nacional. El grupo posee uno de los catálogos más extensos y versátiles para la hostelería. Puede diseñar y ejecutar cualquier proyecto técnico para un establecimiento hostelero; asesorar acerca de la mejor solución para cada caso (desde el equipamiento más complejo para procesos críticos del negocio, hasta la máquina accesorio más simple); y ofrece un servicio de instalación y post venta cualificado y ágil (todos los puntos de venta y servicio Intecno poseen un departamento técnico propio, homologado por el grupo).

– **Brita** es una multinacional alemana reconocida mundialmente como experta en el sector de la filtración de agua. Ya se trate de café, máquinas expendedoras, hornos de vapor combinados, hornos convencionales, tecnología de lavado o incluso expendedores de agua con conexión de agua fija, los clientes del sector de la gastronomía de todo el mundo confían en Brita Professional como expertos en la optimización de agua potable.

Por último agradecemos también la colaboración de **FEADRS**, **ACERCO**, **AEHH**, **Asociación de Restaurantes Sostenibles**, **Sociedad Española de Dietética**, **Insitwo**, **ACSA** y **ASPB**.